

Presse-Information vom 29. April 2021

Weingastgeber Mosel: Erfolgreicher Auftakt am Bildschirm

Mehr als 100 Teilnehmer bei digitalem Sensorikseminar im Gastronomie-Weinwettbewerb – Bewerbungen bis 21. Mai möglich

Schauen, riechen, schmecken am Computerbildschirm: Die Unterschiede zwischen Riesling, Elbling, Burgundersorten und Co. waren Thema eines digitalen Sensorikseminars, das den Auftakt des Wettbewerbs um die besten Weingastgeber Mosel bildete. Das Fortbildungsangebot von Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel, Moselweinwerbung und Industrie- und Handelskammer Trier für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Gastronomie, Hotellerie und Winzergastronomie stieß auf großes Interesse. Mehr als 100 Personen lernten in dem zweistündigen Online-Angebot die wichtigsten Weißweinsorten des Weinanbaugebietes Mosel kennen. Und das nicht nur theoretisch. Moselweinwerbung und DLR Mosel hatten den Teilnehmern zuvor ein Verkostungspaket mit neun Miniflaschen verschiedener Rebsortenweine des Jahrgangs 2020 aus dem Anbaugebiet zugesendet, die gemeinsam am Computer probiert wurden.

Ansgar Schmitz, Geschäftsführer des Moselwein e.V., und Albrecht Ehes, Geschäftsführer des Geschäftsbereichs International und Wein der IHK Trier, begrüßten die Seminarteilnehmer und stellten den Wettbewerb vor. Achim Rosch, Leiter Oenologie des DLR Mosel, führte kurzweilig und kompetent durch das komplexe Thema Sensorik und stellte in einer verdeckten Verkostung die verschiedenen Rebsortenweine vor. Die aktive Beteiligung der Gastronomiemitarbeiter im Seminar und die vielen positiven Reaktionen bestärken die Träger darin, weitere Moselweinschulungen in diesem hybriden Format anzubieten.

Die Corona-Epidemie und ihre Folgen haben die Gastronomie und Hotellerie hart getroffen. Gerade deshalb haben sich Moselwein e.V., IHK Trier sowie DLR Mosel entschlossen, mit dem Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“ auch in diesem Jahr den Gastgebern eine Plattform zu geben, um ihre Kompetenz in Sachen Moselwein zu präsentieren und sich einem breiten Publikum darzustellen. Auch die Kooperationspartner Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz, Volksbanken Raiffeisenbanken der Region, Gerolsteiner Brunnen und Riedel The Wine Class Company unterstützen in schwierigen Zeiten den Wettbewerb um die besten Moselweinerlebnisse in Gastronomie, Hotellerie und Winzergastronomie.

Jeder Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb, der Moselweine anbietet, sowie die Winzergastronomie können sich kostenlos am Wettbewerb beteiligen. Die Anmeldung

kann bis 21. Mai unkompliziert auf der Internetseite www.weingastgeber-mosel.de erfolgen.

Auf die besten Teilnehmer warten Hauptpreise im Gesamtwert von 7.500 Euro. In jeder der fünf Wettbewerbskategorien sind für den Sieger Preise im Wert von 1.500 Euro ausgelobt. Den Preis in der Kategorie „Gastronomie“ stiften die Volksbanken Raiffeisenbanken der Region. In der Kategorie „Hotellerie bis 3 Sterne“ ist das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz Preisstifter. Der Gerolsteiner Brunnen stellt den Preis in der Kategorie „Hotellerie ab 3 Sterne Superior“. Die Firma Riedel als Hersteller hochwertiger Weingläser übernimmt den Preis in der Kategorie „Weingut mit Winzergastronomie“. Der Sieger in der Kategorie „Weingut mit Gastronomie und Hotel“ darf sich über den Preis der Moselweinwerbung freuen.

Die weiteren erfolgreichen Teilnehmer im Wettbewerb werden mit der Tafel „Ausgezeichneter Weingastgeber Mosel“ geehrt, die dem Gast schon am Eingang signalisiert, dass ihn in diesem Lokal ein hochwertiges Moselweinerlebnis erwartet. Diese Ehrung stellt auch die Verbindung zum Vorgänger-Projekt „Der Beste Schoppen Mosel“ her, der von 1999 bis 2018 die Steigerung der Qualität der Weine im offenen Ausschank zum Ziel hatte. Denn die Haus-Plakette gibt es nur für jene, die mindestens drei Jahre lang in Folge eine bestimmte Bewertungsquote erreichen. Durch diese Regelung haben die bisherigen Besten Schoppen-Gastgeber eine besondere Motivation, sich auch am Weingastgeber-Wettbewerb zu beteiligen. Neuteilnehmer ab 2019 können die Plakette durch eine kontinuierliche erfolgreiche Teilnahme ebenfalls erreichen. So wird auch das in 20 Jahren Schoppen-Wettbewerb entstandene Netzwerk aus Weinwirtschaft und Gastronomie eingebunden.

Kernpunkt im Wettbewerb „Weingastgeber Mosel“ ist die Bewertung des gesamten Moselwein-Angebot von Hotels, Restaurants, Speiselokalen, Wirtshäusern, Weinschänken und weiteren gastronomischen Betrieben. Das Projekt will Gastgeber aus Hotellerie, Gastronomie und Weinwirtschaft ehren, die den Moselwein in ihren Betrieben besonders in Szene setzen und den Gästen auf eine vielfältige und kreative Weise näherbringen, vom Schoppenwein bis zur Flaschenweinkarte, von Weinempfehlungen zu Speisen bis zu Veranstaltungen rund um Wein und die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Weinwirtschaft. Neben dem Umfang der Weinkarte, der Bandbreite der Rebsorten, Weinstile und Jahrgänge spielen auch Informationen für die Gäste sowie Veranstaltungen und besondere Angebote um den Moselwein eine Rolle. Auch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten der Weinwirtschaft ist ein Bewertungskriterium, beispielsweise die Schulung der Servicemitarbeiter im Rahmen von Exkursionen und Weingutsbesuchen.

Eine Jury aus den Trägern, Kooperationspartnern sowie Fachleuten aus Gastronomie und Weinwirtschaft wird die bis 21. Mai online eingereichten Bewerbungen bewerten und in jeder Kategorie einen Siegerbetrieb küren. Für die Bewertung gibt es einen detaillierten Kriterienkatalog, nach dem die Juroren Punkte vergeben. Die Träger IHK

Trier, DLR Mosel und Weinwerbung Mosel planen für den Spätsommer die Ehrung der erfolgreichen Wettbewerbsteilnehmer.

Interessierte Gastgeber erhalten Informationen zum Wettbewerb bei der IHK Trier, Marion Moersch, Telefon 0651 9777-203, moersch@trier.ihk.de, sowie auf der Internetseite www.weingastgeber-mosel.de.

Das online-Sensorikseminar im Wettbewerb Weingastgeber Mosel hier in der Vinothek des Weingutes Louis Klein in Traben-Trarbach



Foto: Chris Marmann

V.i.S.d.P.: Ansgar Schmitz, Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier
as@weinland-mosel.de, Tel. 0651/710280